

MPV Linha de Fermentadores

para Fermentação e Processos Pós-Fermentação

MPV206FE

Sistema de Banho-Maria
(3 cubas)



Processamento simultâneo de diferentes receitas

- Fermentação e produção em batelada com a máxima eficiência
- Capacidade por tanque: 5, 10 ou 20 litros

MPV207FE

Sistema de Banho Maria
(6 cubetas)



Portátil, compacto e com controle de temperatura

- Controle de tempo e temperatura compartilhado ou independente por cuba
- Capacidade por tanque: 5, 10 ou 20 L

MPV230FE

Fermentador Atmosférico



Fermentação Controlada e Fácil

- Tempo / Temperatura / Agitador / Controle de pH
- Capacidade: 30L, 50L, 100L, 200L, 400L

MPV231FE

Fermentador Pressurizado
Versão Lab



Fermentação integral, controlada e asséptica

- Tempo / Temperatura / Agitador / Controle de pH
- Ideal para operar em linha com sistemas HTST/UHT e módulo de estruturação
- Capacidade: 30 L

MPV351FE

Fermentador Pressurizado
Versão Piloto



Fermentação integral, controlada e asséptica

- Tempo / Temperatura / Agitador / Controle de pH
- Ideal para operar em linha com sistemas HTST/UHT e módulo de estruturação
- Capacidade: 50, 100, 200, 400 L

CT121

Unidade Texturizadora
de mesa



Móvel, compacto, com controle de temperatura

- Texturizador com resfriamento para produtos de iogurte
- Capacidade: 10 L/h

CT221

Unidade Texturizadora
Versão Lab



Móvel, compacto, com controle de temperatura

- Texturizador com resfriamento para produtos de iogurte
- Capacidade: 10 L/h

CT321

Unidade Texturizadora
Versão Piloto



Mistura de alta cisalha, industrial e com controle de temperatura

- Texturizador com resfriamento para produtos de iogurte
- Capacidade: 100L/hr



MPV Linha de Fermentadores

para Fermentação e Processos Pós-Fermentação

Sistemas Padrão e Sob Medida

A OMVE projeta diferentes tipos de sistemas de fermentação, acessórios e oferece linhas completas de processamento de fermentação, desde a preparação do produto até o produto estruturado final.



30L/h Mistura + Sistema HTST/UHT Indireto + Tubos de retenção + Homogeneização + Fermentação + Texturizador

Linha de Equipamentos

Os tanques multipropósito da OMVE são utilizados em uma ampla gama de aplicações. Cada aplicação tem seus próprios requisitos específicos, mas também podem ser combinados em um único tanque. Para obter informações mais detalhadas, consulte nossa equipe da OMVE.



MPV-BL

Tanques de mistura e
homogeneização



MPV-BC

Cozimento em batelada
Processamento em batelada



MPV-AB/HB

Tanques de reserva assépticos
Tanques de reserva higiênicos